










RESTAURANT SCOLAIRE DE LUGON

Menus du 4 mars au 12 avril 2024



 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande bovine)

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilités (produit et récolte)

<p>Lundi 04 mars</p> <p>VELOUTÉ AUX TOMATES ET VERMICELLES</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE DE POMMES</p>	<p>Mardi 05 mars</p> <p>CHIFFONNADE DE BATAVIA AU MAÏS - VINAIGRETTE</p> <p>POISSON MSC PANÉ</p> <p>RIZ CRÉOLE – BRUNOISE DE LÉGUMES</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Jeudi 07 mars</p> <p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Vendredi 08 mars</p> <p> Repas végétarien</p> <p>SALADE DE RIZ, MAÏS ET CIBOULETTE</p> <p>TORTILLAS DE POMMES DE TERRE À LA PIPERADE</p> <p>FROMAGE</p> <p>CRUMBLE AUX POMMES ET AUX POIRES</p>	<p>Lundi 25 mars</p> <p>POTAGE PARMENTIER</p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p>RIZ CRÉOLE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Mardi 26 mars</p> <p> Repas Américain</p> <p>COLESLAW</p> <p>NUGGETS DE VOLAILLE</p> <p>FRUITES</p> <p>FROMAGE</p> <p>BEIGNET AU CHOCOLAT</p>	<p>Jeudi 28 mars</p> <p>RILLETTE DE THON ET SARDINE</p> <p>SAUCE CARBONARA MACARONIS</p> <p>FROMAGE AOP</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Vendredi 29 mars</p> <p>SAUCISSON À L'AIL – CORNICHONS</p> <p>COUSCOUS AU POULET ET MERGUEZ</p> <p>SEMOULE</p> <p>GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF</p>
<p>Lundi 11 mars</p> <p>RADIS ROSE – BEURRE</p> <p>BOLOGNAISE VÉGÉTALE SPAGHETTIS</p> <p>FROMAGE AOP</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Mardi 12 mars</p> <p>CHOU BLANC AUX POMMES – VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC AU CURRY</p> <p>PETITS POIS AUX OIGNONS</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>	<p>Jeudi 14 mars</p> <p> Repas Brésilien</p> <p>CALDO VERDE (SOUPE POMMES DE TERRE ET CHOU VERT)</p> <p>MOQUECA DE PEIXE (RAGOUT DE POISSON)</p> <p>RIZ</p> <p>PUNDIM DE LEITE CANDENSABO</p>	<p>Vendredi 15 mars</p> <p>PÂTÉ DE CAMPAGNE – CORNICHONS</p> <p>PILONS DE POULET TEX-MEX</p> <p>HARICOTS PLATS EN PERSILLADE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Lundi 1^{er} avril</p> <p></p> <p>PÂQUES FÉRIÉ</p> <p></p>	<p>Mardi 02 avril</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE</p> <p>CAROTTES BRAISÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Jeudi 04 avril</p> <p> Repas végétarien</p> <p>COMCOMBRES AUX DÉS DE BREBIS</p> <p>GRATIN DE PENNES, LÉGUMES, EMMENTAL ET CHEDDAR</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p>	<p>Vendredi 05 avril</p> <p>FEUILLETÉS SAUCISSES FAÇON HOT DOG</p> <p>SAUTÉ DE VEAU</p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
<p>Lundi 18 mars</p> <p>SALADE DE PÂTES, MAÏS ET CIBOULETTE</p> <p>ESCALOPE DE DINDE – SAUCE CURRY</p> <p>HARICOTS VERTS À L'AIL</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>Mardi 19 mars</p> <p>PÊCHE AU THON</p> <p>CHIPOLATAS AUX HERBES</p> <p>LENTILLES VERTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Jeudi 21 mars</p> <p> Repas végétarien</p> <p>VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS</p> <p>QUICHE AU FROMAGE DU CHEF</p> <p>SALADE VERTE – VINAIGRETTE</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>BANANE</p>	<p>Vendredi 22 mars</p> <p>CAROTTES RÂPÉES AU JUS D'AGRUMES</p> <p>COLIN D'ALASKA MSC</p> <p>RIZ CRÉOLE – BRUNOISE DE LÉGUMES</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>Lundi 08 avril</p> <p> Repas végétarien</p> <p>VELOUTÉ DE BUTTERNUT</p> <p>PIZZA TOMATE, MOZZARELLA ET CHAMPIGNONS</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>ILE FLOTTANTE ET CRÈME ANGLAISE</p>	<p>Mardi 09 avril</p> <p>SALADE DE RIZ ET SURIMI</p> <p>SAUTÉ DE POULET AU CURRY</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Jeudi 11 avril</p> <p>BETTERAVES ROUGES – VINAIGRETTE</p> <p>GRATIN DE MACARONIS AU JAMBON</p> <p>FROMAGE AOP</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Vendredi 12 avril</p> <p>TOAST AU CHÈVRE</p> <p>CALAMARS À LA ROMAINE</p> <p>CAROTTES BRAISÉES</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.